Spaghettissimo

Auf Knopfdruck frische Pasta

# Bedienungsanleitung
# Pasta-Kochautomat MARCO

Original Bedienungsanleitung in Deutsch
Edition V.2 / 6-2010

# Inhaltsverzeichnis


Einleitung ……..……..…3

1. Sicherheitshinweise……..……..……4
2. Beschreibung / Bestimmungsgemässe Verwendung……..5
2.1 Bestimmungsgemässe Verwendung ……5

3. Installation des *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomaten MARCO..…….. 6
3.1 Technische Angaben…..……..…… 6
3.2 Abwasseranschluss…….. 7
3.3 Frischwasseranschluss.…… 7
3.4 Elektroanschluss…… 7

4. Inbetriebnahme / Ausbildung des Personals…… 8
4.1 Gerätebedienung – Einschalten…..…… 8
4.2 Gerätebedienung – Ausschalten…… 9
4.3 Hauptschalter Aus / Ein ……10
4.4 Datum stellen und automatisches Ein- und Ausschalten ……..10

5. Betrieb…… 11
5.1 Pasta einfüllen…….....…… 11
5.2 Kochen einer Portion……..…… 11
5.3 Periodische Reinigungsvorgänge……13

6. Ausser Betrieb setzen ……..…… 13

7. Reinigung……...……...……...……14

8. Wasserentkalkung…….....…15
8.1 Kalkpatrone am Gerät…… ……..…… 15
8.2 Hauptwasseranschluss…… ……..15
8.3 Entlüften …….…… ….15

9. Transport / Tragehilfen…… ……16
9.1 Tragehilfen……16
9.2 Tragehilfen arretieren ……16

10. Geräte-Meldungen..……...…… …….. 17

11. Störungen…….....…… 17
11.1 Fehler-Liste…….....…… 18

Installationsplan…….. 21

Allgemeine Beschreibung……..……...…. 22

# Einleitung

Wir danken Ihnen für das Interesse am *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomaten MARCO.

Unter dem Namen *Spaghettissimo* werden Pasta-Kochautomaten gebaut und vertrieben.

Pasta gehört zu den beliebtesten Gerichten von Gross und Klein rund um den Erdball. Aber ihre Zubereitung verdirbt oft jede Gaumenfreude. Da kann sich der «Pastificio» (Nudelhersteller) noch so viele Mühe geben, wenn der Koch nicht aufpasst, ist «al dente» gestern gewesen.

Der *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomat MARCO dient zur einfachen Herstellung einer wohlschmeckenden, in frischem Wasser gekochten Portion Pasta.

**WICHTIG**

Die hier vorliegende Bedienungsanleitung enthält die Informationen, die Ihnen helfen den Pasta-Kochautomaten richtig zu benutzen.

Lesen Sie das Kapitel "Sicherheitshinweise" sorgfältig.

Nehmen Sie sich ebenfalls Zeit, das Inhaltsverzeichnis genau anzusehen. Sie werden feststellen, dass alle für Sie wichtigen Angaben und Tätigkeiten leicht zu finden und auszuführen sind.

# 1. Sicherheitshinweise

- Der Pasta-Kochautomat wiegt ca. 130 kg.

- Der Pasta- Kochautomat darf nur in aufrechter Stellung transportiert werden. Zum Transport sind mindestens zwei Personen erforderlich. Auf keinen Fall Finger oder Hände unter die Automatenbasis halten. Weitere Hinweise im Kapitel: Transport.

- Die Innenteile sind heiss und können eine Temperatur von bis zu 150°C aufweisen.

- Die elektrische und haustechnische Installation hat nach den entsprechenden Ländervorschriften zu erfolgen. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von dafür autorisierten Fachkräften durchgeführt werden. Der Anschluss muss mit einer Fehlerstromschutzeinrichtung mit einem Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA ausgestattet sein.

- In die Auslassöffnung für die Pasta darf bei funktionierendem Automaten nicht mit Fingern/Händen hineingegriffen werden; Verbrennungen/Verbrühungen und gequetschte Finger können die Folge sein.

- Das Bedienpersonal ist nicht befugt, das Gerät zu öffnen. Lediglich zum Nachfüllen der Pasta darf der Deckel des Pastavorratsbehälters geöffnet werden.

- Der Pasta-Kochautomat muss in regelmässigen Abständen gewartet werden.

- Alle Service- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller ausgebildet und autorisiert worden sind.

- Vor Beginn von Service- und Wartungsarbeiten den Pasta-Kochautomat spannungsfrei schalten (Netzstecker ziehen).

- Nach Betriebsschluss muss der Pasta-Kochautomat gereinigt und korrekt ausser Betrieb genommen werden, siehe Kapitel 6.

- Im *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomaten MARCO darf nur Pasta gekocht werden, die von uns siehe Seite 5 freigegeben wird. Andere Pasta wird schlecht gekocht und kann zur Beschädigung und Verstopfung des Gerätes führen. Sicherheitseinrichtungen können unwirksam werden.

- Der *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomat MARCO ist nicht für den Betrieb im Freien geeignet.

- Der Pasta-Kochautomat muss vor Kalk geschützt werden. Ein entsprechendes Wasser-Entkalkungsgerät Gerät ist vorzuschalten. Maximaler Verschnitt 10% zulässig.

- Der Pasta-Kochautomat muss bei Temperaturen höher als 10°C und im Haus gelagert werden.

- Die Wasserzufuhr ist beim Abschalten des Pasta-Kochautomaten jedes Mal zu schliessen.

# 2. Beschreibung / Bestimmungsgemässe Verwendung

Der *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomat MARCO dient zur einfachen Herstellung einer wohlschmeckenden, in frischem Wasser gekochten Portion Pasta.

Der Pasta-Kochautomat wird elektronisch überwacht und gesteuert.

Jede Portion wird gleichmässig «al dente» gekocht. Die Erfahrung zeigt, dass der Begriff «al dente» nicht absolut ist. Menschen haben ein unterschiedliches Empfinden, wann sie gekochte Pasta als «al dente» bezeichnen. Sie können von unserem Service-Techniker die Kochzeit nach Ihren Wünschen einstellen lassen.

Im *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomaten MARCO darf nur Pasta gekocht werden, die von uns empfohlen, geprüft und freigeben wird. Andere Pasta wird schlecht gekocht und kann zur Beschädigung und Verstopfung des Pasta-Kochautomaten führen. Die eventuellen Reparaturkosten hierfür trägt der Verursacher.

## 2.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

Der *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomat MARCO dient dazu, im automatisierten Betrieb Pasta zu kochen.

Die Pasta wird durch einen Trichter dosiert, gekocht, abgetropft und in einen Becher befördert. Der Vorgang ist automatisch und ohne direkten Lebensmittelkontakt durch das Personal.

Ein einfaches Display und Steuertasten machen die Bedienung des Pasta-Kochautomaten leicht. Das Bedienungspersonal muss durch den Betreiber geschult werden. Die aufgeführten Sicherheitshinweise müssen befolgt werden.

**Eine nicht bestimmungsgemässe Verwendung ist verboten und jede Haftung wird dafür abgelehnt.**

# 3. Installation des *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomaten MARCO

Die Anschlüsse für Frischwasser, Abwasser und Strom befinden sich auf der Rückseite des Gerätes.

Der Wasser- und Stromanschluss müssen den örtlichen Vorschriften entsprechen und von autorisierten Fachkräften vorgenommen werden.

**Abwasser** **Strom** **Frischwasserzufuhr über Kalkpatrone Anschluss sh. Kapitel 8**

## 3.1 Technische Angaben

| | |
|---|---|
| Modell | Pasta-Kochautomat MARCO |
| Mindestraumbedarf | H x B x T : 130 x 60 x 70 cm |
| Wasserdruck | 200 – 400 kPa (2 – 4 bar) |
| Gewicht | ca. 130 kg |
| Stromversorgung | 230V, 50Hz, PNE, |
| Max. Leistung | 3.0 kW |
| Absicherung | 16 A |
| Umgebungstemperatur | 10°C min. bis +30°C max. |
| Lagertemperatur | 10 – 50 °C |
| Fehlerstromschutz | Auslösestrom der Schutzeinrichtung <30 mA |

**Hersteller:**

**Spaghettissimo International AG**
**Föhrenweg 20**
**FL-9496 Balzers**
**Fürstentum Liechtenstein**
**Tel.: +423 / 399 29 00**
**Fax: +423 / 399 29 09**
**Email: info@spaghettissimo.com**

## 3.2 Abwasseranschluss

Der mitgelieferte Kunststoffwinkelschlauchanschluss sowie der 2.5 m Abwasserschlauch sind an den Wasserausgangs-Anschluss anzuschliessen. Der Schlauch darf bei Bedarf gekürzt oder verlängert werden. Es ist jedoch zu berücksichtigen, dass der Schlauch immer ein Gefälle aufweist und auf den Abfluss verschraubt werden muss. Dies ist zwingend, da Heisswasser und auch Wasserdampf während dem Abpumpen des Automaten austritt. Das generelle Anschliessen des Automaten an Frisch- und Abwasser darf nur durch entsprechend geschultes Fachpersonal ausgeführt werden.

**Beim Betrieb des Pasta-Kochautomaten MARCO kann der Abwasseranschluss bis zu 80°C warm werden**.

Der Ablaufschlauch ist so kurz wie möglich zu halten. Er muss auf der gesamten Länge ein Gefälle aufweisen. Sackbildungen und zu nahe Montage an einem Siphon sind unbedingt zu vermeiden, sie führen zu Betriebsstörungen. Ein Verstopfen des Wasserabflusses führt ebenfalls zu Betriebsstörungen. Das gesamte Kochwasser kann dann beim Öffnen des Ausgabeschiebers mit der Pasta heraustreten. Verbrühungen sind die Folge.

Bevor der Pasta-Kochautomat für den Betrieb mit Personal freigegeben wird, ist sicher zu stellen, dass der Wasserabfluss gewährleistet ist und die abgetropfte Pasta ohne Fehler gekocht und in richtiger Menge in den Becher befördert wird.

## 3.3 Frischwasseranschluss

Der Wasserverbrauch pro Portion beträgt ca. 0.3 – 0.4 Liter.

Der Wasserdruck muss zwischen 2 und 4 bar liegen.

Der Pasta-Kochautomat muss vor Kalk geschützt werden. Ein entsprechendes Gerät ist vorzuschalten bzw. kann direkt am Gerät angeschlossen werden, z.B. Brita Purity C 300.

Ein Schlauch mit ¾'' Aussengewinde wird benötigt.

Aus Sicherheitsgründen ist die Wasserzufuhr beim Abschalten jedes Mal zu schliessen.

**Bevor das Gerät aufgestartet wird, ist die Frischwasserzuleitung zu öffnen, damit der Automat mit Frischwasser versorgt wird.**

## 3.4 Elektroanschluss

Der *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomat MARCO benötigt zum Betrieb eine Spannung von 230 V bei 50 Hz.

Die Absicherung beträgt 16 A.

Wir schreiben vor, in der Anschlussleitung in der Nähe des Automaten einen Sicherheits- oder AUS-Schalter vorzusehen.

Der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung mit einem Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA ist gefordert.

# 4. Inbetriebnahme / Ausbildung des Personals

Die erste Inbetriebnahme und Einweisung des Personals nach Anlieferung des *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomaten MARCO wird von unserem Servicetechniker durchgeführt.

Zu diesem Zeitpunkt müssen die Wasser- und Elektroanschlüsse installiert sein.

**Eine Garantie wird ungültig, falls nicht vom Hersteller autorisierte Personen den Pasta-Kochautomaten anschliessen sollten. Ausserdem wird jegliche Haftung vom Hersteller ausgeschlossen.**

Das Bedienungspersonal des Pasta-Kochautomaten muss durch einen sachkundigen Mitarbeiter ausgebildet werden.

Diese Bedienungsanleitung muss für das Personal jederzeit verfügbar sein und kann als Grundlage für die Ausbildung dienen. Bei zusätzlichen Fragen steht der Hersteller gerne zur Verfügung.

## 4.1 Gerätebedienung - Einschalten

**Gerät einschalten: Schritt 1**
Drücken Sie auf den Schriftzug ***Spaghettissimo***

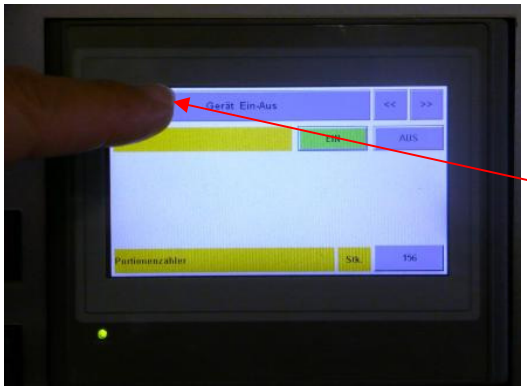
**Gerät einschalten: Schritt 2**
Eingabe-Dialogfeld erscheint. Geben Sie im grauen Dialogfeld über die Zahlentastatur die Zahl **1** ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Entertaste.

**Gerät einschalten: Schritt 3**
Bild wechselt auf **Gerät Ein-Aus**. Drücken Sie die Taste **Ein,** Taste leuchtet grün. Gerät startet auf. Der erste Spülzyklus beginnt.

**Beschreibung bis Betriebsbereitschaft:**

Gerät startet auf mit einem Spülzyklus gleich nach dem Einschalten. Der zweite Spülzyklus wird nach dem Erreichen der Wassertemperatur von 100°C ausgelöst. Danach heizt sich das Gerät bis auf die Betriebstemperatur (zirka 10 min.) auf.

Das Gerät ist betriebsbereit, wenn die grüne Drucktaste leuchtet.




**Gerät einschalten: Schritt 4**
Durch Drücken der Schaltfläche **Gerät Ein-Aus** wechselt der Bildschirm wieder auf das Grundbild, siehe Bild **Schritt 1.**

**Gerät einschalten: Schritt 5**
Gerät ist nach dem Aufheizen betriebsbereit und in Grundstellung. **Grüne Taste START** leuchtet, Gerät ist betriebsbereit.

## 4.2 Gerät Bedienung - Ausschalten

**Gerät ausschalten: Schritt 1 und 2**
Gleicher Ablauf wie unter Abschnitt 4.1 Gerät einschalten Schritt 1 und 2

**Gerät ausschalten: Schritt 3**
Im Dialogfeld auf die Taste **Aus** drücken. **Aus** leuchtet rot nach Betätigung. Gerät spült sich mit zwei Spülzyklen.

**Gerät ausschalten: Schritt 4**
Dialogfeld verlassen wie unter Absatz 4.1 **Schritt 4**. Bildschirmanzeige wechselt auf Grundbild.

Nach den beiden Spülzyklen ist das Gerät im Standby–Modus, der Strombedarf ist gering (vgl PC).

## 4.3 Hauptschalter Aus / Ein

Durch das Ausschalten des Hauptschalters wird die Gerätesteuerung generell stromlos gemacht. Der Hauptschalter soll nur für die Inbetriebnahme, bei längeren Produktionsunterbrüchen und im Notfall betätigt werden. Bei Eingriffen in das Gerät (Entfernen der Geräteumhausung) ist das Gerät immer stromlos zu machen. Dazu muss auch der Gerätenetzstecker gezogen werden. Dieser Eingriff ist nur geschultem Fachpersonal erlaubt (Servicetechniker).

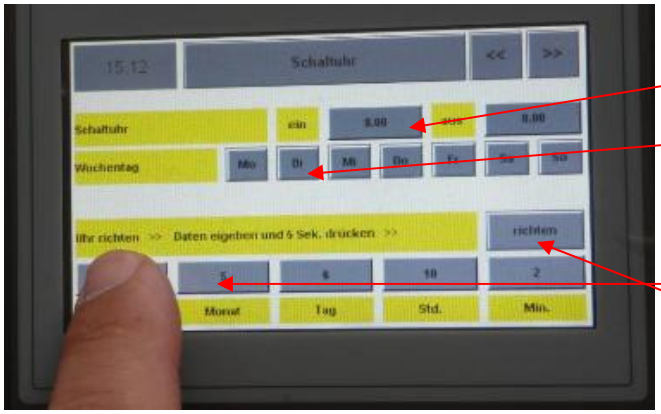
**Auf eine gute Zugänglichkeit des Hauptschalters sowie zum Netzstecker ist immer zwingend zu achten.**

**Hauptschalter Aus / Ein**
Auf Zugänglichkeit zum Hauptschalter ist zu achten.

### Hauptschalter „Ein“

Das Gerät kann nur über den Hauptschalter „Ein“ in Betrieb genommen werden. Durch das Drehen des Hauptschalters auf Stellung „Ein“ wird die Steuerung des Geräts gestartet. Um das Gerät wieder in Betriebsbereitschaft zu bringen, ist das Gerät am Display gemäss Punkt 4.1 einzuschalten.

## 4.4 Datum stellen und automatisches Ein- und Ausschalten




**Betriebszeit stellen / Datum stellen:**
In den oberen zwei Icon-Reihen können die Ein- und Ausschaltzeit sowie die Wochentage für den Betriebe des Automaten gesetzt werden.
Das Datum und die Uhrzeit müssen bei jeder Inbetriebnahme gestellt werden.
Über die Icons auf der untersten Reihe können Jahr/Monat/Tag/Std./Min. gesetzt werden. Durch min. 5 Sek. langes Drücken der Taste **richten** werden die Daten übernommen. Taste „richten“ drücken bis sie kurz grün leuchtet.

# 5. Betrieb

## 5.1 Pasta einfüllen

Den Deckel am Handgriff oben am Pasta-Vorratsbehälter abnehmen. Pasta in Behälter füllen. Bei leerem Behälter ist das Füllvermögen zirka 5 kg (Beutelinhalt bei Maccheroni je Beutel 2 kg).

Nach der Befüllung den Deckel wieder schliessen. Deckel mit dem Griff zur Gerätfrontseite wieder auf den Behälter legen und bis zum Zentrierrand am Deckel schieben. Der Pastabehälter wird so sauber und hygienisch geschlossen.

## 5.2 Kochen einer Portion

Durch Drücken der grünen Taste wird der Kochvorgang ausgelöst. Im Display erscheint der jeweilige Prozessstatus bis die Portion ausgegeben wird.

**Portion kochen: Schritt 1**
Becher mit Sauceninhalt in den Auffangschacht stellen. Becher bis zum Anschlag in die Becherzentrierung schieben.

**Portion kochen: Schritt 2**
Grün leuchtende Taste am Gerät drücken, Kochprozess beginnt.

**Portion kochen: Schritt 3**
Im Dialogfeld wird der Kochprozessstatus angezeigt: **Dosieren**

**Portion kochen: Schritt 4**
Im Dialogfeld wird **Kochen** angezeigt, Kochprozess läuft.

**Portion kochen: Schritt 5**
Im Dialogfeld wird **Abtropfen** angezeigt.

**Portion kochen: Schritt 6**
Im Dialogfeld wird **Ausgabe** angezeigt und ein **Signalton** ertönt. Kochprozess ist fertig, Becher kann entnommen werden.

**Achtung: Unbedingt den Signalton (Piepton) abwarten und erst dann den Becher aus dem Auffangschacht entnehmen. Er signalisiert Kochprozess ist fertig. Zu frühes Entfernen des Bechers aus dem Auffangschacht kann bei falscher Handhabung Verbrennungen durch heisses Wasser und gekochte Pasta hervorrufen.**

**Nicht bei laufendem Gerät in den Behälter greifen, wenn eine Portion ausgegeben werden Befüllen nur im Standby-Betrieb oder bei ausgeschaltetem Gerät**.

**Achtung Verbrühungsgefahr**
Erst nach dem Signalton und Erlöschen „Ausgabe“ am Display in die Ausgabeöffnung greifen: Zu frühes Hineingreifen und Entfernen des Bechers kann zu Verbrühungen führen.

### 5.3 Periodische Reinigungsvorgänge

Sollte der Pasta-Kochautomat 2 Stunden in Betrieb sein, ohne dass eine Portion Pasta gekocht wurde, wird automatisch ein Waschzyklus ausgelöst. Er dauert solange wie das Kochen einer normalen Portion.

Sollte eine Portion angewählt worden sein, hat diese Ausgabepriorität. Der Reinigungszyklus wartet dann weitere fünf Minuten ab um sich zu reinigen.

**Anzeige Reinigung (Spülen)**

**Spülen: Schritt 1**
Das blaue Feld unten links zeigt den Spülzyklus an. Das Feld blinkt. Der Spülzyklus läuft zweimal hinter einander ab. Achtung: Der Spülzyklus läuft automatisch an.

**Achtung: Während des Spülzyklus nicht in den Becherschacht greifen, es besteht Verbrennungsgefahr durch heisses Restspülwasser. Hinweis unbedingt beachten!**
**Achtung: Spülzyklus läuft automatisch an. Siehe Hinweis „Achtung Verbrühungsgefahr“ unter Punkt 5.2 oben.**

## 6. Ausser Betrieb setzen

Am Ende eines Arbeitstages muss der *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomat MARCO inwendig gereinigt werden. Dies erledigt der Pasta-Kochautomat automatisch in ca. 3 Minuten, wenn Sie das Gerät wie gemäss Beschreibung unter 4.3 ausschalten. Das Gerät spült sich dann zweimal hintereinander (Werkseinstellung Spülzyklen).

Dazu genügt es, wenn Sie das Gerät ausschalten nach Beschreibung unter **4.3**. Das Gerät spült sich zweimal hintereinander.

Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen, jetzt die Wasser- und Stromzufuhr zu unterbrechen.

**Wird dieser Reinigungsprozess nach einem (auch kurzem) Arbeitstag nicht durchgeführt, kann es einerseits am nächsten Tag zu Einschaltschwierigkeiten kommen, andererseits bilden sich Bakterien im Kochtopf!**

Wasserverbrauch für den Reinigungsprozess (Werkseinstellung) ca. 1 Liter.

## 7. Reinigung

Die Pastaausgabe-Öffnung muss gereinigt werden.

Hierbei muss der Pasta-Kochautomat gemäss Abschnitt 6 ausser Betrieb gestellt werden.

Dann kann der Einfülltrichter, durch welchen die Pasta beim Herauskommen fällt, herausgezogen und die Öffnung gereinigt werden.

**Reinigen: Schritt 1**
Einfülltrichter herausziehen und mit Abwaschmittel reinigen. Danach wieder in die Zentrierung einführen und bis auf Anschlag hinein schieben.

**Empfehlung:**
min. 1x pro Tag reinigen

**Reinigen: Schritt 2**
Abstellrost für den Becher herausnehmen und mit Abwaschmittel reinigen. Nach dem Reinigen der Auffangschale (sh. Schritt 3) wieder in die Zentrierung einlegen.

**Empfehlung:**
min. 1x pro Tag reinigen

**Reinigen: Schritt 3**
Die Wasserauffangschale herausnehmen und mit Abwaschmittel reinigen. Danach Wasserauffangschale wieder richtig einlegen. Darauf achten, dass der Auslauf-stutzen in die Ablaufrinne am Wassertank eingeführt ist.

**Empfehlung:**
min. 1x pro Tag reinigen

Es müssen alle Pastareste entfernt werden.

Nur Abwaschmittel als Reinigungsmittel verwendet.

Gleiches gilt auch für das Gehäuse des Pasta-Kochautomaten. Kein Mittel oder Tuch verwenden, das kratzen könnte.

Der *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomat MARCO braucht nach etwa 5000 Portionen eine Wartung. Diese erfolgt ausschliesslich durch autorisierte Servicetechniker.

# 8. Wasserentkalkung

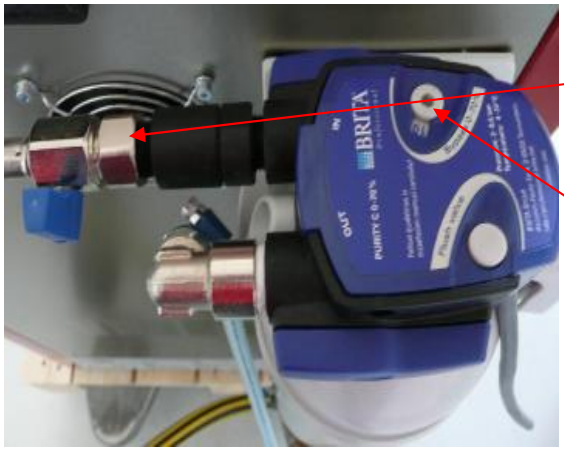
Das Gerät ist ab Werk mit einer Brita Kalkpatrone Typ Purity C300 Quell ST und dem dazu notwendigen Anschlussadapterkopf ausgerüstet. Der Patronen-Anschlusskopf ist ab Werk auf 10% Wasserverschnitt eingestellt und bereits am Gerät montiert. Die Patrone wird siehe Bild an den Adapterkopf angeschlossen. Eine Bedienungsanleitung von Brita für die Inbetriebnahme der Patrone ist im Lieferkarton zu finden.

## 8.1 Kalkpatrone am Gerät

**Kalkpatrone Brita Purity C300 Quell ST**
Die Patrone wird in den Adapterkopf geschoben und durch den Klemmhebel am Adapterkopf fixiert.

Klemmhebel

## 8.2 Hauptwasseranschluss




**Hauptwasseranschluss**
Der Hauswasseranschluss wird am Britakopf „Wasser in“ angeschlossen. Der Anschluss erfolgt über den mitgelieferten Wasseranschluss-Schlauch.

**Wasserverschnitt**
Der Anschlussadapterkopf wird werkseitig auf 10% Wasserverschnitt voreingestellt. Die Einstellung erfolgt über die Verstellschraube am Brita Anschlusskopf.

## 8.3 Entlüften

**Verschnitteinstellung Entlüften**
Das Entlüften der Patrone ist bei der Inbetriebnahme notwendig. Es müssen mindestens 5 Liter Wasser durch die Patrone über den Entlüftungsschlauch fliessen. Dazu muss der Entlüftungsknopf gedrückt werden.

Entlüftungsschlauch

# 9. Transport / Tragehilfen

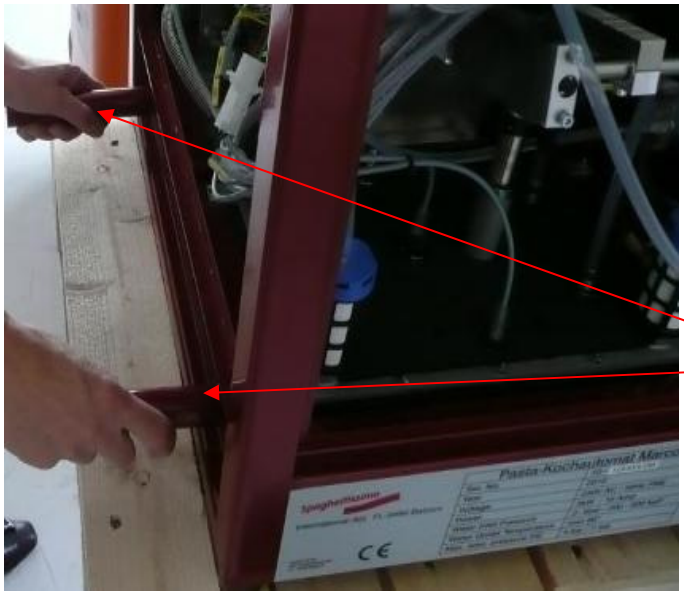
Bei Transporten muss der Pasta-Kochautomat stehend auf einer Palette befestigt werden, so dass er sicher nicht herunter fallen kann. Im LKW muss der Pasta-Kochautomat mit Gurten gesichert werden, um ein Umfallen oder Herumrutschen ganz zu verhindern.

Um den Pasta-Kochautomaten vom Boden auf den Tisch oder umgekehrt zu heben, muss er von mindestens 2 Personen gehoben werden. Achtung: **Der *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomat MARCO wiegt 130 kg!**

Die Personen stellen sich auf beide Seiten des Pasta-Kochautomaten, Gesicht zum Automaten. Mit beiden Händen kann der Pasta-Kochautomat nun an den integrierten Tragegriffen angehoben werden.

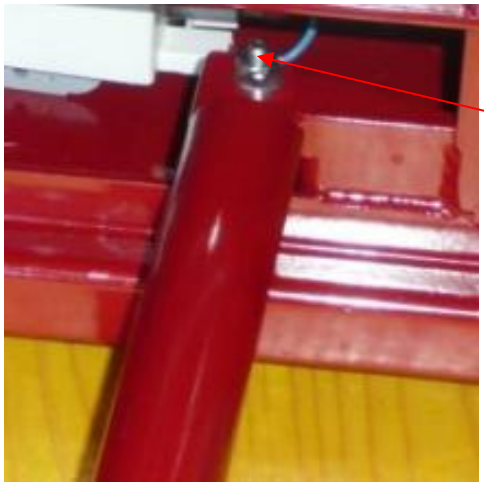
**Vor dem Aufstellen prüfen, ob die Auflage das Gewicht des Pastaautomaten aushält.**

## 9.1 Tragehilfen



**Integrierte Tragegriffe am Gerät**
Die Tragegriffe beidseitig am Gerät dienen dazu, das Gerät aus der Verpackung zu heben und an den Standort zu tragen. Die Tragegriffe sind nach dem Entfernen der beiden kleinen Blechabdeckungen am Gerät mittels mitgeliefertem Dreikantschlüssel herauszuklappen, siehe Bild.

## 9.2 Tragehilfen arretieren



**Schraube arretieren**
Die ausgeklappten Tragehilfen sind über die jeweilige Klemmschrauben am Drehpunkt des einzelnen Tragegriffs zu arretieren. Nach dem Tragen kann die Klemmschraube wieder gelockert und die Griffe eingeschwenkt werden.

## 10. Geräte-Meldungen

**Gerät- Meldungen**
Geräte-Meldungen werden im Display auf der linken Bildseite angezeigt.
Es sind dies die Meldungen „**Becher fehlt**“ oder „**Makkaroni nachfüllen**“.
Beide Bedingungen müssen beim Koch-zyklusstart erfüllt sein, damit das Gerät den Kochprozess startet.

Die Geräte Meldungen im Anzeigetexte lauten

- „Makkaroni nachfüllen“
- „Becher fehlt“

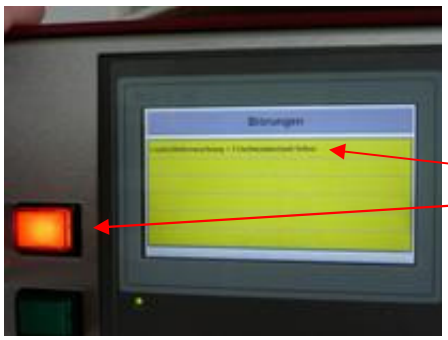
## 11. Störungen

Der *Spaghettissimo* Pasta-Kochautomat MARCO ist vor der Auslieferung genau geprüft worden.

Sollte dennoch eine Störung auftreten, leuchtet die rote Taste über der Starttaste auf. Wir empfehlen in diesem Fall, die rote Taste zu drücken, um den Fehler zurück zu setzen (Reset).

**Falls die Störung bestehen bleibt, bitte den Anzeigetext mit der Fehlernummer notieren und den Servicetechniker anrufen. Gerät stehen lassen!!**

**Störungsanzeige: Schritt 1**
Auf dem Grundbild wird im roten Feld die Meldung **Störung** angezeigt.



**Störungsanzeige: Schritt 2**
Rote Taste blinkt, Fehler wird im Dialogfeld mit entsprechender Nummer angezeigt. Durch Drücken der roten Taste kann der Fehler quittiert werden.
**Rote Taste 5 Sekunden drücken.**

## 11.1 Fehler-Liste

| ***Störungsfeld blinkt auf dem Display*** | ***Störmeldung / Klartext im Display*** | ***Behebung*** |
|---|---|---|
| | Keine Anzeige<br><br>a) Fehlende Phase in der Netzzuleitung<br><br>b) Gerätesicherung defekt | ⚠ Darf nur durch qualifizierte Person gewechselt werden<br><br>a) Sicherungen in der Netzzuleitung (Hausinstallation) überprüfen<br><br>b) Sicherung (Fi) Fehlstromschutzschalter ausgefallen in Steuerungskasten |
| 1 | Laufzeitüberwachung Frischwassertank füllen | a) Hahn Wasserzufluss überprüfen und öffnen<br>b) Fehler quittieren mit roter Reset-Taste am Gerät. 5 Sekunden drücken.<br><br>⚠ **Punkt c)** Darf nur durch qualifizierte Person gewechselt werden<br>c) Sicherung in Steuerschrank ausgefallen |
| 2 | Laufzeitüberwachung Abwasserpumpe | a) Abwasserpumpe läuft zu lange<br>b) Leck im Abwasserkreislauf<br>c) Servicemonteur rufen |
| 3 | Fühlerbruch Pt 100 (Heizkessel) | a) Unterbruch der Temperaturüberwachung<br>b) Servicemonteur rufen |
| 4 | Temperatur (Übertemperatur Kessel 154°)<br><br>a) Heizungsüberwachungselement (Thermoelement) hat ausgelöst | ⚠ Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden.<br><br>a) Servicemonteur benachrichtigen<br>b) Gerät ausschalten |
| 5 | Min. Laufzeitüberwachung Schieber Dosierer<br><br>a) Schieber erreicht die **Endlage Schieber Auf** nicht in vorgegebener Zeit<br>b) Schieber verklemmt, Motor defekt | ⚠ Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden.<br><br>Servicemonteur benachrichtigen, Gerät ausschalten (Netzstecker ziehen) |

| ***Störungsfeld blinkt auf dem Display*** | ***Störmeldung / Klartext im Display*** | ***Behebung*** |
|---|---|---|
| 6 | Max. Laufzeitüberwachung Schieber Dosierer<br><br>a) Schieber erreicht die **Endlage Schieber Zu** nicht in vorgegebener Zeit<br><br>b) Schieber verklemmt oder schwergängig, Motor defekt | Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden.<br><br>Servicemonteur benachrichtigen, Gerät ausschalten (Netzstecker ziehen) |
| 7 | Min. Laufzeitüberwachung Tor 1<br><br>a) Tor 1 erreicht die **Endlage Auf** nicht<br><br>b) Elektrischer Fehler (Motor defekt) | Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden. Servicemonteur rufen.<br><br>a) Servicemonteur benachrichtigen, Gerät ausschalten.<br><br>b) Servicemonteur benachrichtigen, Gerät ausschalten. |
| 8 | Max. Laufzeitüberwachung Tor 1<br><br>a) Tor 1 erreicht **Endlage Zu** nicht<br><br>b) Elektrischer Fehler (Motor defekt) | Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden. Servicemonteur rufen.<br><br>a) Servicemonteur benachrichtigen<br><br>b) Servicemonteur benachrichtigen |
| 9 | Min. Laufzeitüberwachung Tor 2<br><br>a) Tor 2 erreicht **Endlage Auf** nicht<br><br>b) Elektrischer Fehler (Motor defekt) | Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden. Servicemonteur rufen.<br><br>a) Servicemonteur benachrichtigen,<br><br>b) Servicemonteur benachrichtigen, |
| 10 | Max. Laufzeitüberwachung Tor 2<br><br>a) Tor 2 erreicht **Endlage Zu** nicht<br><br>b) Elektrischer Fehler (Motor defekt) | Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden. Servicemonteur rufen.<br><br>a) Servicemonteur benachrichtigen<br><br>b) Servicemonteur benachrichtigen |
| 11 | Min. Laufzeitüberwachung Tor 3<br><br>a) Tor 3 erreicht **Endlage Auf** nicht<br><br>b) Elektrischer Fehler (Motor defekt) | Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden. Servicemonteur rufen.<br><br>a) Servicemonteur benachrichtigen<br><br>b) Servicemonteur benachrichtigen |

| ***Störungsfeld blinkt auf dem Display*** | ***Störmeldung / Klartext im Display*** | ***Behebung*** |
|---|---|---|
| 12 | Max. Laufzeitüberwachung Tor 3<br><br>c) Tor 3 erreicht **Endlage Zu** nicht<br><br>d) Elektrischer Fehler (Motor defekt) | Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden. Servicemonteur rufen.<br><br>c) Servicemonteur benachrichtigen<br><br>d) Servicemonteur benachrichtigen |
| 13 | Niveau Alarm Frischwassertank voll<br><br>a) Ventil Y5 schliesst nicht (Spule/Ventil defekt)<br><br>b) Störung Schwimmerschalter Frischwassertank<br><br>c) Frischwasserpumpe läuft nicht | Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden. Servicemonteur rufen.<br><br>a) Servicemonteur benachrichtigen (Wasserzulauf schliessen)<br><br>b) Servicemonteur benachrichtigen (Wasserzulauf schliessen) |
| 14 | Lecksonde - Automat Hochwasseralarm<br><br>a) Wasserkreislauf undicht, zuviel Leckwasser<br><br>b) Gerät schaltet komplett aus | Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden. Servicemonteur rufen.<br><br>a) Servicemonteur benachrichtigen (Wasserzulauf schliessen)<br><br>b) Servicemonteur benachrichtigen (Wasserzulauf schliessen) |
| 15 | Becher fehlt<br><br>a) Becher fehlt bei Start Portionsausgabe<br><br>b) Gerät lässt sich nicht starten bis Bedingung erfüllt (Becher in Ausgabefach) | a) Becher in Ausgabeschacht stellen, nochmals Starttaste Portionsausgabe drücken |
| 16 | Portioniereinheit nicht entleert, Alarm | Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden. Servicemonteur rufen.<br><br>a) Servicemonteur benachrichtigen |
| 17 | Dosierer Vorratsbehälter leer, Alarm | a) Pasta in Vorratsbehälter oben am Automat nachfüllen. Nachfüllen wenn Automat nicht im Produktionszyklus läuft.<br><br>b) Reset-Taste drücken, Fehler quittieren |

Spaghettissimo

Auf Knopfdruck frische Pasta

# Pasta-Kochautomat Tischmodell MARCO – Installationsplan

## Abmessungen:

H x B x T: 115 x 55 x 63 cm
Freiraum Einfüllhöhe min. 130cm

Gewicht: ca. 130kg

**Der Automat muss auf einer stabilen, waagerechten Platte stehen.**

## Rückansichtgerät mit Kalkpatrone

**Optional** wenn kein Entkalker hausintern vorgeschaltet ist

Abmessungen mit Kalkpatrone Rückseite:
H x B x T: 115 x 55 x 70 cm

**Lagertemperatur:** 10°C - 50°C
**Umgebungstemp. Betrieb:** 15°C - 30°C

## Abwasseranschluss:

Ein 2m langer Schlauch mit Innendurchmesser 20mm wird pro Automat mitgeliefert.

Die max. Temperatur des Wassers kann 80°C betragen.

Der Schlauch muss ein Gefälle haben, Steigungen oder Sackbildungen sind nicht erlaubt.

Die Öffnung am Abflussrohr muss deutlich grösser sein (mind. 34mm) als der Aussendurchmesser des Schlauches.

Der Abwasserschlauch muss Luft bekommen.

## Elektrischer Anschluss:

| | |
|---|---|
| Stromversorgung | 230V, 50Hz, PNE |
| Max. Leistung | 3 kW |
| Absicherung | 16 A |

Euro- Schukosteckdose 16A /250 VAC n. Din. VDE 0620-1 Bez. Länderspezifisch.

Ein Fehlerstromschutzschalter mit max. 30mA Auslösestrom ist vor Ort vom Kunden vorzusehen.

## Frischwasseranschluss (kalt):

Ein 2m langer zugelassener Trinkwasserschlauch wird pro Automat mitgeliefert.

| | |
|---|---|
| Anschluss: | ¾“ |
| Wasserdruck: | 2 – 4 bar |

Ein Entkalker muss zwischen den Automat und dem örtlichen Anschluss angeschlossen werden.

Das verwendete Wasser muss filtriert sein, es darf keine bakteriellen Stoffe enthalten, das heisst, es muss rein sein und darf keine Schwebestoffe enthalten.

Das verwendete Wasser muss frei von Kalk sein, null Verschnitt bei angeschlossener Kalkpatrone. Max 4°dH / 5°e / 7.1°TH

**Die örtlichen Vorschriften müssen eingehalten werden.**
**Die Installationen dürfen nur von zugelassenen Personen durchgeführt werden.**

Spaghettissimo

Auf Knopfdruck frische Pasta

# Pasta-Kochautomat Tischmodell MARCO – Allgemeine Beschreibung